

Veje til god mad og godt liv for ældre borgere

Implementeringsguide til indsatser i den kommunale
forvaltning omkring mad og måltider



Vejle til god mad og godt liv for ældre borgere

- Implementeringsguide til indsatser i den kommunale forvaltning omkring mad og måltider

Denne publikation er et af de redskaber, der er udviklet i Socialstyrelsens projekt God mad – godt liv, der har til formål at kvalitetsudvikle madområdet til ældre.



www.socialstyrelsen.dk/godmadgodtliv

Socialstyrelsen
Edisonvej 18, 1. sal
5000 Odense C
Telefon: +45 72 42 37 00
www.socialstyrelsen.dk

Download publikationen på socialstyrelsen.dk
Der kan frit citeres fra publikationen ved angivelse af kilde.

ISBN: 978-87-92905-59-8

Marts 2013

Indhold

4 Velkommen til God mad – Godt liv

5 Kom godt i gang

- 6 De tre fokusområder
 - 7 Introduktion til oversigtsmodellen
 - 8 Liste over redskaber
 - 9 Mad- og måltidspolitik
 - 11 Måltidsbarometer – en kvalitetsevaluering
 - 13 Implementeringsråd
-

17 Fokusområde 1: Den rette ernæring

- 17 Ernæringsscreening og ernæringsvurdering
 - 19 Kost til småtspisende – rundt er sundt!
 - 21 Energitætte mellemmåltider til småtspisende – småt er godt!
-

23 Fokusområde 2: Gode råvarer, produktion og tilrettelæggelse

- 23 Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten
 - 25 Valgmuligheder i menuerne – skærp appetitten
 - 27 Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt
 - 29 Produktionsform og emballage – styrk madkvaliteten
 - 31 Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning
-

33 Fokusområde 3: Gode rammer for måltidet

- 33 Gode sociale rammer
- 35 Gode fysiske rammer
- 37 Motivation af småtspisende ældre
- 39 Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning

Velkommen til “God mad - Godt Liv”

Måltidet har stor betydning for ældre borgere. At skabe et godt måltid for ældre kræver fokus på den rette ernæring, gode råvarer, produktion og tilrettelæggelse samt gode fysiske og sociale rammer for måltiderne. Det er vigtigt, at de ældre får dækket deres individuelle behov og ønsker til måltidet. Blandt ældre, der modtager hjemmepleje eller bor i plejebolig, er der en stor forekomst af småtspisende ældre. Der skal derfor rettes et særligt fokus på de småtspisende ældre.

Mad og måltider rummer et stort potentiale i forhold til at skabe livskvalitet, holde os raske og bevare vores evne til at klare de daglige gøremål – også når vi bliver ældre. Mad og måltider skal dække de individuelle ernæringsbehov, og så skal de give appetit – også på livet.

Det er derfor vigtigt at sikre en høj kvalitet og effekt af den kommunale madservice til ældre borgere. Med God mad – Godt liv tilbyder Socialstyrelsen en række redskaber, som kan inspirere og hjælpe alle, der arbejder med måltider til ældre borgere, til at sætte fokus på kvaliteten i alle måltidets aspekter.

Arbejdet med det gode måltid for ældre borgere kan opdeles i 3 fokusområder.

Fokusområde 1: Den rette ernæring

I dette fokusområde er der følgende indsatser:

- *Ernæringscreening og ernæringsvurdering*
- *Kost til småtspisende – rundt er sundt!*
- *Energitætte mellemmåltider til småtspisende – småt er godt!*

Fokusområde 2: Gode råvarer, produktion og tilrettelæggelse

I dette fokusområde er der følgende indsatser:

- *Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten*
- *Valgmuligheder i menuerne – skærp appetitten*
- *Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt*
- *Produktionsform og emballage – styrk madkvaliteten*
- *Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning*

Fokusområde 3: Gode rammer for måltidet

I dette fokusområde er der følgende indsatser:

- *Gode sociale rammer*
- *Gode fysiske rammer*
- *Motivation af småtspisende ældre*
- *Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning*

Kom godt i gang

Kære kommunale forvaltning

Ernæring og måltider er vigtige byggesten i de kommunale forebyggende, trænende og rehabiliterende indsatser til ældre. Den kommunale forvaltning har en vigtig rolle i forhold til at sætte fokus, mål og retning og dermed understøtte indsatserne på området.

Som kommunal forvaltning får I her indblik i indsatserne i God mad – Godt liv for gode måltider til ældre borgere i almindelighed og i en fokuseret indsats for småtspisende ældre borgere i særdeleshed. I får desuden en tydeliggørelse af de politiske mål, som indsatserne understøtter. Implementeringsguiden giver således den kommunale forvaltning et samlet overblik over indsatserne og konkrete mål at styre efter.

Sæt retning og fokus på den gode mad- og måltidsindsats i kommunen

Den kommunale forvaltning kan med en mad- og måltidspolitik sætte retning og fokus på mad- og måltidsområdet. En mad- og måltidspolitik udgør derfor et godt fundament for kommunens indsatser på området og kan være startskuddet for iværksættelse af indsatserne i God mad – Godt liv.

Læs mere om mad- og måltidspolitikken på s. 9 i denne publikation.

Start med en kvalitetsvurdering – start med Måltidsbarometeret

Måltidsbarometeret kan give den kommunale forvaltning, køkkener, hjemmeplejen og plejeboligerne en indikation af deres forudsætninger for i fællesskab at levere måltider af høj kvalitet til ældre borgere. Samtidigt kan Måltidsbarometeret give anbefalinger til, hvilke indsatser der kan iværksettes for at styrke kvaliteten.

Læs mere om Måltidsbarometeret på s. 11 i denne publikation.

Alle forandringer involverer mennesker!

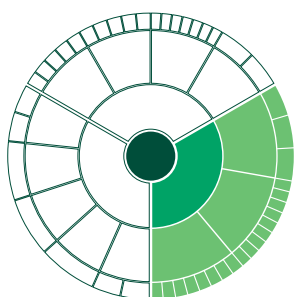
Alle udviklingsprocesser behøver ledelsesmæssigt fokus, ændring af eksisterende vaner og rutiner samt de rette kompetencer. Vi har samlet en række generelle implementeringsråd som inspiration til dig, der gerne vil igangsætte eller lede en forandring med fokus på at sikre kvalitet i måltiderne til ældre borgere.

Læs mere om implementeringsråd på s. 13 i denne publikation.

De tre fokusområder

Konkrete indsatser for den kommunale forvaltning

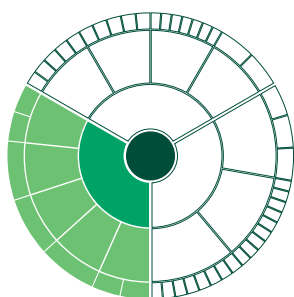
Arbejdet med det gode måltid for ældre borgere kan opdeles i tre fokusområder. Under hvert af de tre fokusområder vil du finde de indsatser, ”skridt på vejen” – guides og publikationer, som er relevante for dig.



Fokusområde 1: Den rette ernæring

I dette fokusområde kan den kommunale forvaltning sætte fokus på følgende indsatser:

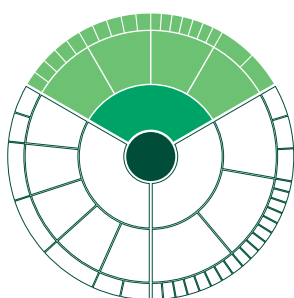
- *Ernæringscreening og ernæringsvurdering*
- *Kost til småtspisende – rundt er sundt!*
- *Energitætte mellemmåltider til småtspisende – småt er godt!*



Fokusområde 2: Gode råvarer, produktion og tilrettelæggelse

I dette fokusområde kan den kommunale forvaltning sætte fokus på følgende indsatser:

- *Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten*
- *Valgmuligheder i menuerne – skærp appetitten*
- *Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt*
- *Produktionsform og emballage – styrk madkvaliteten*
- *Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning*



Fokusområde 3: Gode rammer for måltidet

I dette fokusområde kan den kommunale forvaltning sætte fokus på følgende indsatser:

- *Gode sociale rammer*
- *Gode fysiske rammer*
- *Motivation af småtspisende ældre*
- *Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning*

Introduktion til oversigtsmodellen

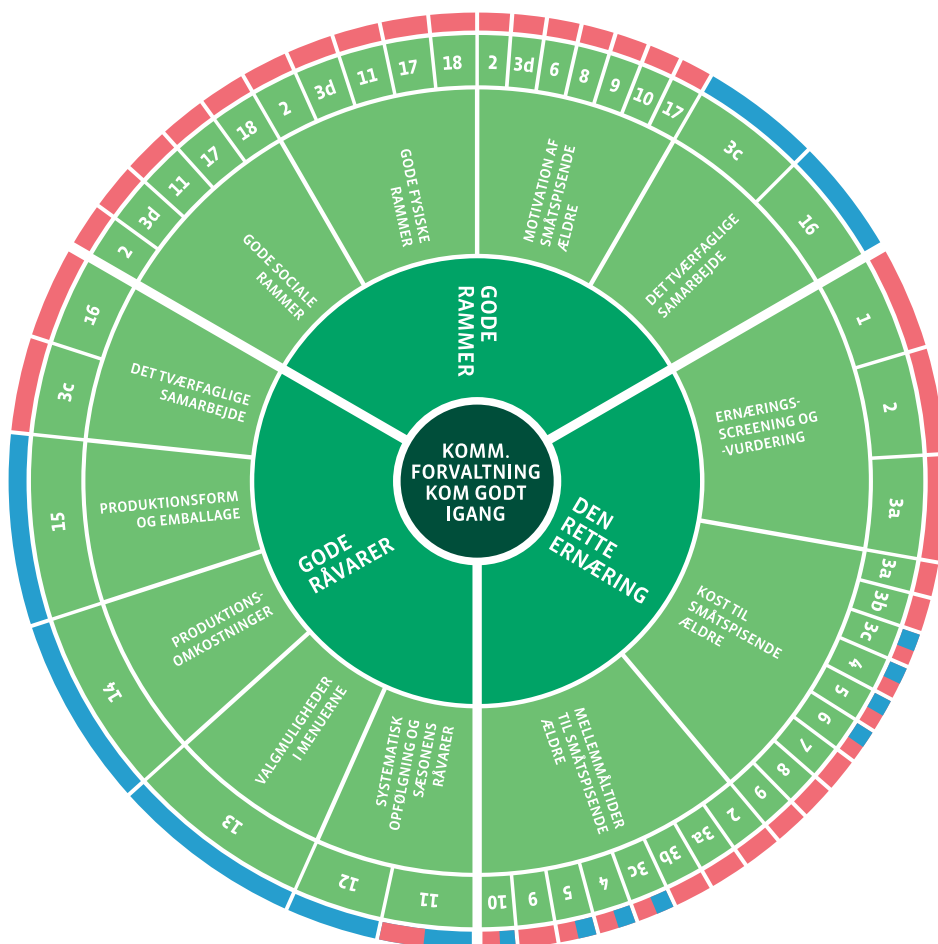
God mad – Godt liv er henvendt til tre målgrupper; køkkener, pleje og den kommunale forvaltning. Alle målgrupper har adgang til og gavn af de tre fokusområder, men de enkelte indsatsområder og redskaberne under har vi delt op, så det er nemt for dig at gå til, og nemt at overskue, hvad der er relevant for dig.

For netop at gøre det overskueligt for dig, hvilke indsatsområder og redskaber du har adgang til under hvert fokusområde, har vi suppleret den følgende tekst med en visuel oversigtsmodel. I den nedenstående model kan du se, hvad du har adgang til. Alle redskaberne kan downloades på www.socialstyrelsen.dk.

Vi vil samtidig gerne gøre det tydeligt for dig, hvilke indsatsområder og redskaber de to andre målgrupper har adgang til, da det kan være med til at skabe sammenhæng mellem jeres indsatser. Derfor kan du med en farvemarkering i den yderste ring se, hvilke redskaber de to andre målgrupper har adgang til.

De tre målgrupper er farvemarkeret som følger:

- Køkkener: blå
- Pleje: rød
- Den kommunale forvaltning: grøn



Liste over redskaber og materialer

Nedenfor finder du en komplet liste over de redskaber, som vi refererer til i denne guide. I oversigtsmodellen har vi kun mulighed for at referere til dem med nummer, og derfor kan du bruge denne liste til at dobbelttjekke f.eks. hvis du vil vide, hvilke redskaber de andre målgrupper kan bruge.

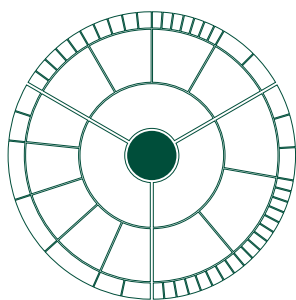
Alternativt har vi skrevet både redskabernes fulde titel og deres nummer under de enkelte indsatsområder. Alle redskaberne kan downloades på www.socialstyrelsen.dk.

Redskaber

- 1 *Ernæringsvurderingsskemaet*
- 2 *Den lille kloge*
- 3a *Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus: Undervisning i ernæringscreening, sundhed og mellemmåltider*
- 3b *Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus: Undervisning i samarbejde med borgeren om gode kostvaner, køkkentekniske egenskaber og fremtidens måltider*
- 3c *Kompetenceudviklingsforløb - AMU-kursus: Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre*
- 3d *Kompetenceudvikling – AMU-kursus: Undervisning i værtskab, anretning og sociale rammer*
- 4 *Fyld dagens måltider op med energi*
- 5 *Mellemmåltidsplakater*
- 6 *Småt er godt, og rundt er sundt*
- 7 *Madønsker*
- 8 *Når du skal tage på*
- 9 *Luk mig op*
- 10 *Fristetid*
- 11 *Høj madkvalitet i hverdagen*
- 12 *Menuplaner med fokus på sæsonens råvarer*
- 13 *Valgmuligheder giver tilfredse ældre borgere*
- 14 *Hold styr på skysovsen*
- 15 *Hvilken betydning har produktionsform og emballage for appetitten?*
- 16 *Tallerkenen rundt*
- 17 *Idékatalog – ideer til det gode måltid*
- 18 *Det gode måltid*

Materialer

- *Kvalitetsvurderingsredskabet Måltidsbarometeret: www.maltidsbarometeret.dk*
- *Måltidsbarometeret i praksis*
- *Introduktion til Måltidsbarometeret*
- *Skabelon til en mad- og måltidspolitik på ældreområdet*
- *Styr på kvaliteten - Kom godt i mål med en mad- og måltidspolitik*
- *Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik*
- *Projekt "Udvikling af et redskab til ernæringsvurdering og behandling af ældre"*
- *Badges med forskellige tekster, som skal skabe opmærksomhed i hverdagen på maden og måltiderne*



Mad- og måltidspolitik

Sæt retning og fokus

Hvad kan man opnå med denne indsats?

En mad- og måltidspolitik kan være retningsgivende for borgere og medarbejdere på ældreområdet. En synlig politik på mad- og måltidsområdet kan derfor sætte rammerne og understøtte fokusering og prioritering af indsatserne. Ved således at udgøre en ramme for indsatsen kan politikken bidrage til:

- At definere standarder for kvaliteten af madservice
- At skabe klare rammer for mad og måltider til ældre
- At give overblik over mål, ressourcer, aktiviteter og effekter
- At sikre kobling mellem politiske mål, kvalitetsstandarder og kontrakter
- At sikre opfølgning med leverandører

En mad- og måltidspolitik kan fx omhandle temaerne:

Indflydelse og involvering:

- Individuelle valgmuligheder ved madservice
- Flexibilitet omkring måltider i plejeboligen

Målrettede tilbud:

- Målretning af tilbud med udviklende og vedligeholdende sigte
- Målretning af tilbud med forebyggende sigte

Det gode måltid:

- Måltidets sociale betydning
- Personalets roller og ansvar under måltidet
- Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- Fokus på madens kvalitet
- Sammenhæng mellem pris og kvalitet

Kost og ernæring:

- Mad og måltider målrettes forskellige ernæringsbehov
- Viden om målgruppers kost- og diætrådgivning
- Tidlig identifikation og opfølgning (eksempelvis via ernæringscreening)

Indsatserne i God mad – Godt liv understøtter ovenstående temaer, og du kan under indsatsbeskrivelserne se, hvilke konkrete temaer de enkelte indsatser understøtter.

Skridt på vejen

1 Mad- og måltidspolitikken skal udvikles

- *Planlæg processen for udvikling af politikken, herunder hvem der skal involveres, og hvor meget tid der skal afsættes.*
- *Udarbejd et fagligt beslutningsgrundlag for politikken (brug evt. redskabet Måltidsbarometeret)*
- *Formulér mad- og måltidspolitikken, så den indeholder værdier, visioner, mål og succeskriterier for mad og måltider på ældreområdet*

2 Mad- og måltidspolitikken skal udmøntes i praksis

Planlæg implementeringsprocessen, så den bedst muligt understøtter udmøntningen i praksis, herunder:

- *Identificer de nødvendige indsatser og aktiviteter for at nå politikens mål*
- *Omsæt politikens mål til konkret handling i praksis*
- *Placer ansvar for udmøntningen i praksis*
- *Fastsæt målbare succeskriterier*
- *Understøt bred opbakning og ejerskab til politikens udmøntning*

I planlægningen bør indgå overvejelser om:

- *Medarbejderes forandringsparathed og behov for kompetenceudvikling*
- *Selve implementeringsstrategien: Direkte, trinvis eller pilotimplementering*

3 Følg op på mad- og måltidspolitikken

Opfølgning er vigtig i forhold til at synliggøre, om effekten og målene er nået.

- *Fastlæg rutiner for opfølgning*
- *Fastlæg redskaber til opfølgning (brug evt. redskabet Måltidsbarometeret)*
- *I opfølgningen bør man være opmærksom på følgende:
Gribes indsatsen rigtigt an? Indfries formålet? Er indsatsen bæredygtig?*

Find inspiration og vejledning om formulering af mål for mad- og måltidsområdet og implementeringsplanlægning i publikationen: 'Styr på kvaliteten - Kom godt i mål med en mad- og måltidspolitik'.

Tips til den hurtige forandring

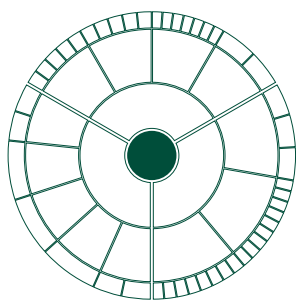
- *Målene i mad- og måltidspolitikken skal være praktisk anvendelige i organisationen. De skal være relevante samt kunne omsættes til faglig anvendelse og konkrete faglige mål.*
- *Tidlig inddragelse af forskellige medarbejdergrupper kan understøtte implementeringen på den lange bane.*

Konkrete redskaber

- **Skabelon til en mad- og måltidspolitik på ældreområdet**
- **Styr på kvaliteten - Kom godt i mål med en mad- og måltidspolitik**

Relevante materialer

- **Indsatsen Måltidsbarometer - en kvalitetsevaluering**



Måltidsbarometer

En kvalitetsevaluering

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Et godt sted at starte er at skabe et overblik over de lokale forudsætninger for at levere gode måltider til ældre og få indblik i, hvor der er mulighed for at styrke kvaliteten. Dette kan gøres ved hjælp af kvalitetsevalueringværktøjet 'Måltidsbarometeret'.

Måltidsbarometeret kan give den kommunale forvaltning, køkkener, plejecentre og hjemmeplejestrakter en status på, med hvilken kvalitet de i fællesskab leverer måltider til de ældre borgere. Samtidigt giver Måltidsbarometeret anbefalinger til, hvilke tiltag der kan iværksættes for at styrke kvaliteten.

Måltidsbarometeret er et redskab, der sætter fokus på hele måltidet; det vil sige ikke kun på selve maden, men hele processen fra produktionen af maden til måltidet.

Hvad kan Måltidsbarometeret bruges til?

Status

— *Måltidsbarometeret kan anvendes til at gøre status over, hvordan der arbejdes med måltider til ældre borgere på tværs af køkkener, plejecentre og hjemmeplejestrakter.*

Dokumentation

— *Måltidsbarometeret kan dokumentere og derved synliggøre forudsætninger for samarbejdet om at levere gode måltider til ældre. Denne dokumentation kan sammen med dokumentationen om (udviklingen i) borgernes ernæringstilstand og funktionsevne være et godt grundlag for dokumentation af effekt på området. Derudover kan dokumentationen fra Måltidsbarometeret bidrage til medarbejderengagement gennem synlige mål og resultater på området.*

Opfølgning

— *Måltidsbarometeret kan fungere som grundlag for opfølgning på den kommunens politiske mål for mad og måltider til ældre borgere eller som basis for drøftelser om, hvad en måltidspolitik skal indeholde.*

Konkrete anvisninger

— *Måltidsbarometeret giver konkrete anvisninger til, hvilke indsatser der skal iværksættes for, at måltiderne kan blive endnu bedre. Måltidsbarometeret kan derved bruges i et lærings- og udviklingsmæssigt perspektiv.*

Skridt på vejen

Måltidsbarometeret er et elektronisk selvevalueringsredskab, som ikke kræver mange ressourcer og tager ca. 20 minutter at besvare. Ledere i plejen eller køkkener kan selv tage initiativ til at vurdere kvaliteten af deres måltider til ældre, men den kommunale forvaltning kan også beslutte, at redskabet skal anvendes jævnlige i plejen og køkkener på ældreområdet.

Måltidsbarometeret vurderer forudsætningerne i samarbejdsrelationer mellem køkken- og plejepersonale for at leve op til målene i måltidets fem principper:

- 1 *Kulinarisk kvalitet*
- 2 *Råvarekvalitet*
- 3 *De sociale og fysiske rammer*
- 4 *Arbejdet med ernæring*
- 5 *Tværfagligt samarbejde og kommunikation*

Der genereres automatisk en overskuelig rapport, som omfatter målrettede anvisninger til, på hvilke områder der med fordel kan skabes øget fokus, og hvor der kan igangsættes en indsats for at styrke kvaliteten af måltider til ældre borgere.

Det anbefales, at:

- *Måltidsbarometeret forankres politisk*
- *Der sikres central koordinering*
- *Spørgsmålene i Måltidsbarometeret besvares tværfagligt*
- *Der sikres lokal opfølgning*
- *Måltidsbarometeret anvendes som led i en systematisk proces:*
 - *Redskabet sættes i drift*
 - *Vurderingsskemaer besvares*
 - *Resultater opsamles*
 - *Mål og handleplaner opstilles*
 - *Opfølgning på mål og handleplaner*

Fordel ansvarsområder på forskellige roller:

- *Administrator (fx en person fra centralforvaltningen): Identificerer og informerer kommunens produktionskøkkener og deres aftagere, opretter brugere i måltidsbarometerets IT-system, sætter tidsfrister og følger op på besvarelse, kommunikerer evalueringens rapport og anbefalinger videre til relevante parter (eksempelvis det politiske udvalg) og sikrer fremadrettet handling og opfølgning, fx gennem mål og handleplaner.*
- *Lokale nøglepersoner (fx leder af enhed): Er kontaktperson til administrator, udvælger og motiverer medarbejdere, der skal besvare spørgsmålene, og kommunikerer evalueringens rapport og anbefalinger videre til enheden.*
- *Personer, der skal besvare spørgeskemaet (en leder og to medarbejdere)*

Køkkenet, plejecentret og hjemmeplejedistriktet kan anvende Måltidsbarometeret til en særskilt vurdering af, hvorledes enhederne hver især bidrager til måltidet. Det skal fremhæves, at tværfagligheden mellem de samarbejdende parter er helt afgørende for at vurdere den samlede kvalitet af måltidet. Det anbefales derfor, at Måltidsbarometeret altid anvendes af alle de samarbejdende parter og ikke kun af én enhed.

Tips til den hurtige forandring

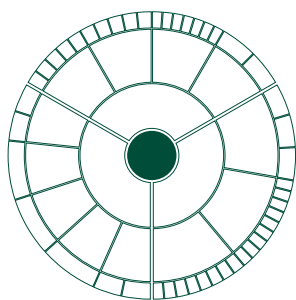
- *Kommunikér evalueringens resultater ud til medarbejderne*
- *Følg op på resultaterne, eksempelvis gennem handleplaner og mål*

Konkrete redskaber

- **Kvalitetsevalueringsredskabet Måltidsbarometeret: www.maltidsbarometeret.dk**
- **Måltidsbarometeret i praksis**
- **Introduktion til Måltidsbarometeret**

Relevante materialer

- **Indsatsen Mad- og måltidspolitik: Sæt retning og fokus**



Implementeringsråd

*Alle forandringer
involverer mennesker*

Implementering er en fælles betegnelse for de mange forskelligartede handlinger, der skal til for, at faglig viden og metoder bliver omsat til praksis og kommer den enkelte borger til gavn. I det følgende har vi samlet en række implementeringsråd og temaer, som kan indgå i planlægningen af en indsats for øget fokus på den rigtige ernæring og måltider for ældre borgere.

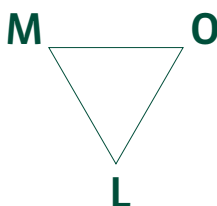
Centrale elementer i implementering

Alle udviklingsprocesser behøver ledelsesmæssigt fokus, en ændring af eksisterende vaner og rutiner samt tilstrækkelige (nye) kompetencer. Så uanset om du vil indføre fristende mellemmåltider til småtspisende ældre eller fokusere på at udvikle den måde, I arbejder med de sociale rammer om måltider på, kan det være implementeringsfremmende at overveje:

- *Hvem skal drive forandringen?*
- *Har vi de rette kompetencer?*
- *Har vi de rette arbejds gange/organisatoriske strukturer?*
- *Hvordan støtter jeg som leder op om indsatsen – også efter den første introduktionsperiode?*

Vellykket implementering kan foregå på mange måder og med forskellige redskaber og strategier. Som figuren til venstre illustrerer, er der imidlertid tre centrale elementer, som er vigtige at have øje for, når udviklingsprocesser og forandringer skal gennemføres:

Disse overvejelser skitseres således:



- L** **Ledelse**
 - *Organisationsændringer*
 - *Administrative tilpasninger*
 - *Data og dokumentation*
- M** **Medarbejderkompetencer**
 - *Supervision og processtøtte*
 - *Undervisning*
 - *Udvælgelse*
- O** **Organisering**
 - *Teknisk rationel ledelse*
 - *Forandringsledelse*

I det følgende kan du læse mere om disse tre elementer og finde konkrete implementeringsråd og redskaber til implementering af indsatserne i God mad – Godt liv.

Medarbejderkompetencer

Udvælgelse

Udvælgelsen af nøglepersoner, som skal drive arbejdet med ernæring og måltider, er ikke nogen nem øvelse, og der findes ikke entydige anbefalinger til dette aspekt. Som leder eller initiativtager kan du gøre følgende overvejelser, når du udvælger medarbejdere:

- *Uddannelsesbaggrund og specielt, hvorvidt der er tale om medarbejdere, der af kolleger og ledere(n) betragtes som 'dygtige'*
- *Hvorvidt medarbejderne nyder respekt i den øvrige del af medarbejdergruppen*
- *Hvorvidt medarbejderne er umiddelbart positive over for den indsats, der skal implementeres, herunder at medarbejderne kan se et udtalt behov for indsatsen*
- *Hvorvidt medarbejderne umiddelbart forstår indsatsen og virker modtagelige over for den kompetenceudvikling (træning), de skal modtage (Fixsen et. al 2005, Durlak & DuPre, 2008, Gearing et. al, 2011)*

Kompetenceudvikling

I God mad – Godt liv findes blandt andet 4 AMU-kurser med relevant fagligt indhold:

- *Undervisning i værtskab, anretning og sociale rammer (Kursus 42935)*
- *Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre (Kursus 42934)*
- *Undervisning i samarbejde med borgeren om gode kostvaner, køkkentekniske egenskaber og fremtidens måltider (Kursus 42933)*
- *Undervisning i ernæringscreening, sundhed og mellemmåltider (Kursus 42952)*

Find ovenstående kurser samt en række øvrige kurser på området på www.epos-amu.dk. Find desuden en række uddannelser til medarbejdere inden for institutionskøkkenområdet på www.khru.dk.

God mad – Godt liv indeholder desuden en række publikationer, der stiller viden og inspirationsmateriale til rådighed. Start for eksempel med publikationen 'Idekatalog – ideer til gode måltider', som indeholder en introduktion til de dele af det gode måltid, som plejepersonalet har stor indflydelse på. Her kan du også danne dig et indtryk af, hvilke temaer I særligt vil arbejde videre med. Giv i forlængelse heraf gerne dine medarbejdere publikationen 'Den lille kløge'. Desuden er der under hvert fokusområde angivet, hvilke materialer og AMU-kurser der kan bidrage til kompetenceudvikling på netop dette område.

Omsæt viden til praksis

I forhold til kompetenceudvikling gælder det, at tilgangen "uddan dit personale og håb på forandring" ikke virker. Ny viden giver ikke automatisk en ændret praksis. Det er således ikke nok blot at kompetenceudvikle medarbejderne. De skal ligeledes have mulighed for og støtte til at kunne omsætte denne viden til praksis.

Når man som leder ønsker at kompetenceudvikle personalet på fx et plejecenter, så følger den optimale kompetenceudvikling MGØR-ligningen (inspiration fra eks. Joyce & Showers, 2002, Metz et al. 2012):

- **Motiver**, dvs. gennemgå, hvorfor det er vigtigt og nødvendigt, at man som medarbejder kompetenceudvikles, eksempelvis ved at henvise til de problemstillinger, man oplever i kommunen. Dermed etableres der en høj bevidsthed hos deltageren omkring anvendelse af stoffet. Hvis ikke medarbejdere allerede før kurset har identificeret den mulige anvendelse og effekt af kompetenceudviklingen i eget job, er chancen for at dette senere opstår minimal (Robert Brinkenhoff & Anne M. Apking, 2001).
- **Gennemgå**, dvs. gennemgå og demonstrer, hvad den nye praksis helt konkret går ud på. Dette sker bedst gennem konkrete eksempler, oplæg, video etc.
- **Øv**, dvs. giv mulighed for at træne den nye praksis ved hjælp af forskellige didaktiske metoder, der passer til konteksten, eksempelvis rollespil, træning af nye metoder, man har lært, etc.

- **Relater**, dvs. giv mulighed for at omsætte den viden, der indlæres og trænes i forbindelse med kompetenceudviklingen, til daglig praksis, eksempelvis ved at bruge tid på, hvilke forandringer den nye indsats medfører fremadrettet.

Samtidigt viser læringsteori, at en indlæring af nye færdigheder mest effektivt opnås gennem en 30-40-30 balance; dvs. at kompetenceudvikling helst skal indeholde 30 % forberedelse, 40 % reel kompetenceudvikling gennem konkret undervisning/kurser samt 30 % ”lektier”, hvor det indlærte omsættes til ny praksis (Kræmmer & Divert, 2009).

Coaching

Det kan anbefales, at man som leder sikrer, at kompetenceudviklingen understøttes gennem coaching. Coaching har til formål at fastholde og indarbejde den viden, der blev lært under kompetenceudviklingen, udvikle de nye rutiner, der følger af indsatsen, samt ”af-lære” de gamle rutiner, der ikke understøtter indsatsen. Oftest vil det særligt være den sidste opgave, som er den mest udfordrende. Forudsætningerne for optimal coaching er: (inspiration fra eks. Fixsen et. al 2005, Metz et al. 2012):

- *Tilgængelighed, så det er muligt at opnå hurtig sparring og støtte fra coachen.*
- *Klar rolle- og ansvarsfordeling, så der ikke opstår tvivl om beføjelserne, der følger med coachrollen.*
- *’Refleksionsrum’, så det er muligt at reflektere over praksis (helst ved hjælp af monitoreringsdata) og samtidigt fastholde arbejdet med at implementere indsatsen.*
- *Sidemandsoplæring, så implementeringen understøttes konkret gennem ændring af medarbejdernes daglige praksis.*
- *Fleksibilitet, så det er muligt at tilpasse coachingen til de behov, som de forskellige medarbejdere har (eksempelvis forskellen mellem nye og erfarne medarbejdere).*

Organisering

Faciliterende administration

Faciliterende administration er vigtig for udviklingsprocesser, og det betyder, at organisationen skal tilpasses, så det bliver lettere at implementere indsatsen. Det gælder grundlæggende om at få ændret ikke blot på de formelle arbejdsgange, men ligeledes på de mere uformelle og kulturelle barrierer for implementeringen. Derfor er den faciliterende administration naturligvis gensidigt afhængig af kompetencedriveren.

Det vil i praksis sige, at arbejdsgangene skal understøtte jeres arbejde med fokus på ernæring og gode måltider for ældre. I publikationerne under ’God mad – Godt liv er der eksempler på, hvordan ændrede arbejdsgange både kan være en del af indsatsen og understøtte indsatsen. For eksempel peges der i publikationen ’Idekatalog – ideer til gode måltider’ på, hvordan (ændrede) arbejdsgange kan være en del af indsatsen – f.eks. tidspunktet for medicinudlevering.

Implementeringslitteratur peger på følgende centrale indsatsområder i forhold til at skabe faciliterende administration:

- *Kultur, forstået bredt som påvirkning af de holdninger, der enten understøtter eller hæmmer implementeringen af indsatsen.*
- *Kommunikation, så udvekslingen af informationer understøtter indsatsen.*
- *Koordination med de relevante aktører, der er involveret i indsatsen.*
- *Etablering af procedurer mm., så der etableres en klar rolle- og opgavefordeling mellem de involverede aktører i indsatsen.*
- *Etablering af fælles målsætninger, der sætter rammer for arbejdet med indsatsen.*
- *Skabelse af ejerskab til indsatsen, eksempelvis gennem fælles beslutningstagen omkring den optimale implementering af indsatsen.*
- *Teknisk og praktisk understøttelse, eksempelvis gennem øget brug af IT, mulighed for sekretærbistand etc.*
- *Frikøb af medarbejdere til at understøtte implementeringen (jf. ligeledes arbejdet med coaches).*
- *Aflastning, dvs. friholdelse fra forskellige opgaver i opstarten af implementeringen.*

(eks. Durlak & Dupre, 2008; Dusenbury, et al, 2003; Fixsen et. al, 2005; Gearing et. al, 2011, Ogdén et. al, 2011)

Monitorering
og data

Med henblik på løbende at kunne følge fremdriften i implementeringen kan du som leder vælge at dokumentere jeres arbejde med ernæring og gode måltider til ældre. Dokumentation kan have en række formål:

- *Undersøge implementeringsgraden, og hvorvidt jeres indsatser omkring kost og måltider forløber som planlagt.*
- *Refleksion og læring i forhold til mulige problemstillinger.*
- *Etablering af beslutningsgrundlag, så monitoreringsdata anvendes som udgangspunkt for beslutninger vedrørende indsatsen.*

Som eksempel kan nævnes, at hvis I vælger at bruge ernæringsvurderingen i God mad – Godt liv, kan dette arbejde omsættes i dokumentation, eksempelvis: Hvor mange ældre der har fået foretaget en ernæringsvurdering? Hvor stor en andel af de ældre der har gavn af en ernæringsindsats? Hvor mange ældre der har fået forbedret deres ernæringstilstand?

Dokumentationen i forbindelse med ernæringsvurderingen kan foretages i omsorgssystemet. Som leder bør du overveje følgende:

- *Hvem har behov for at få præsenteret de pågældende data og dokumentationen?*
- *Hvilke centrale resultater er jeg som projektleder særligt interesseret i?*
- *Hvordan kan data præsenteres mest hensigtsmæssigt?*
- *Hvordan kan dataindsamlingen foregå mest systematisk og enkelt?*
- *Hvordan følges indsatsens implementering og kvalitet løbende og systematisk?*
- *Hvordan følges resultatopnåelsen på borgerniveau løbende og systematisk?*

Ledelse

Der er bred enighed i litteraturen om, at ledelse er en vigtig forudsætning for succesfuld implementering af indsatser. (Eks. Fixsen, et. al 2005; Kotter, 2000; Ogden et. al, 2009; Gearing et. al, 2011; Dusenbury et. al, 2003; Winter & Lehmann, 2009). Uden en ledelse, der er med til at initiere og løbende understøtte implementeringsprocessen, vælge de rigtige medarbejdere, kommunikere målsætningerne etc., vil chancerne for en succesfuld implementering være små.

Det er ledelsen, der skal give forandringer mening og vigtighed – ingen mennesker gør noget nyt eller anderledes, hvis ikke det er nødvendigt og vigtigt. Helt overordnet kan ledelse af forandringer samles i 8 gode råd:

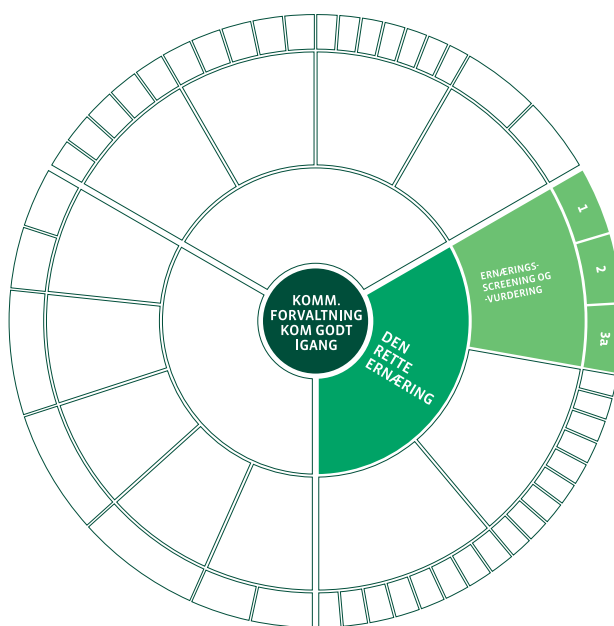
- *Synliggør forandringens tvingende nødvendighed*
- *Etabler en stærk styregruppe*
- *Skab en klart forståelig vision*
- *Kommunikér visionen*
- *Gør det muligt for andre at forfølge visionen*
- *Planlæg og skab hurtige resultater*
- *Konsolider forbedringerne og sæt flere forandringer i værk*
- *Indarbejd den nye handle måde endeligt*

God mad – Godt liv har desuden udviklet et par mindre redskaber, som understøtter arbejdet med at øge medarbejdernes fokus på ernæring og måltider:

- *Brug badges til tøjet med humoristiske tekster til at skabe opmærksomhed om jeres lokale projekt: God mad – Godt liv.*
- *Giv medarbejderne 'Den lille kloge', som er et opslagsværk i lommeformat med alt, hvad der er værd at fokusere på og vide om mad, måltider og ernæring til ældre.*
- *Organiser en praktikordning, hvor dit køkkenpersonale på en kort praktik får indsigt i de andre aspekter af ældres måltider end lige madproduktionen. Se hvordan i publikationen 'Tallerkenen rundt'.*

Fokusområde 1: Den rette ernæring

I dette afsnit kan du læse om de indsatser, der hører under Fokusområde 1. Du kan ligeledes finde de redskaber og de materialer, der er relevante for den kommunale forvaltning under hver indsats.



Ernæringscreening og ernæringsvurdering

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Formålet er at få afdækket og iværksat en indsats over for de ældre i hjemmeplejen og plejeboligen, der har gavn af en ernæringsindsats. Da en stor del af de ældre i hjemmeplejen og plejeboligen er underernærede, har de gavn af en ernæringscreening og efterfølgende ernæringsindsats, der kan hjælpe til, at den ældre bevarer eller genvinder sin funktionsevne og livskvalitet. Det er vigtigt at indtænke ernæringsindsatsen i det forebyggende og rehabiliterende arbejde, da det kan have betydning for borgerens livskvalitet og evne til i højere grad at være mere selvhjulpne.

Ved at gennemføre systematisk screening af ældre i hjemmepleje og plejebolig skabes der tydeligere et overblik over, hvilke ældre der har behov for og gavn af en ernæringsindsats. Ernæringsvurderingen vil desuden udpege, hvilke konkrete aktiviteter der skal iværksættes for den enkelte ældre for at forbedre ernæringstilstanden. Effekten af indsatsen er, at de ældre forbedrer deres ernæringstilstand, funktionsevne og livskvalitet. Hvis den kommunale forvaltning gennemfører systematiske ernæringsvurderinger, opnås samtidigt vigtig information og dokumentation for udviklingen på området i forhold til eventuelle politiske mål.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte iværksættelsen af systematiske ernæringsvurderinger via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Systematisk ernæringsvurdering understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Målrettede tilbud

- *Målretning af tilbud med udviklende og vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*

Kost og ernæring

- *Mad og måltider målrettes forskellige ernæringsbehov*
- *Viden om målgruppers kost- og diætrådgivning*
- *Tidlig identifikation og opfølgning*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på dette område, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

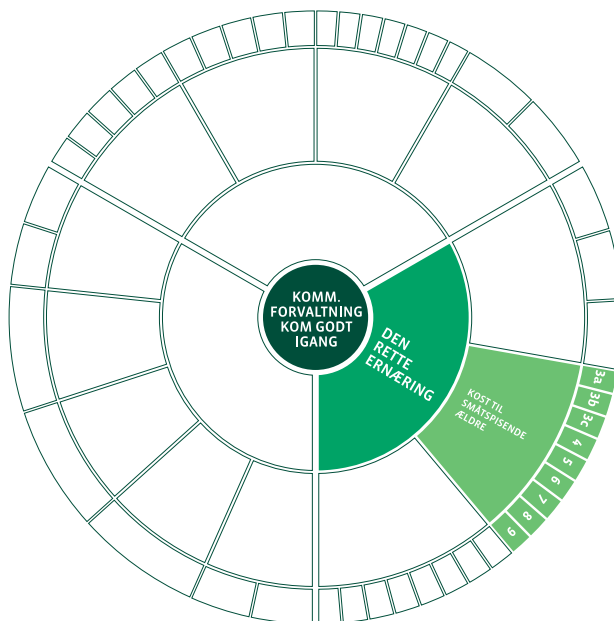
Læs mere om selve indsatsen omkring ernæringsvurdering under indsatsbeskrivelserne for plejen.

Konkrete redskaber

- **Ernæringsvurderingsskemaet (Nr. 1)**
- **Den lille kloge (Nr. 2)**
- **Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus:
Undervisning i ernæringscreening, sundhed og mellemmåltider (Nr. 3a)**

Relevante materialer

- **Småt er godt, og rundt er sundt (Nr. 6)**
- **Projekt ”Udvikling af et redskab til ernæringsvurdering og behandling af ældre”**
- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**



Kost til småtspisende – rundt er sundt!

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Formålet med indsatsen er at forebygge vægttab og dårlig ernæringstilstand hos ældre, der er afhængige af kostforplejning. En rigtig ernæringsindsats kan bidrage til, at ældre borgere opretholder eller genvinder kræfter og livskvalitet i takt med, at vægten øges.

Køkkenerne skal have viden om energiindhold, portionsstørrelser og tilrettelæggelse af måltider over døgnet, når der skal tilberedes indbydende, energitætte hoved- og mellem-måltider, der kan friste den ældre. De skal have kendskab til de ældres præferencer og ønsker til måltidet. Det er derfor vigtigt, at køkken- og plejepersonalet samarbejder og udveksler viden om de ældres behov og ønsker til måltidet.

Plejepersonalet skal være opmærksomme på de ældres kost som en del af helhedsplejen, herunder:

- *Have faglig viden om ernæringsbehov hos ældre og have fokus på de særlige kostråd til småtspisende ældre.*
- *Kende de ældres individuelle ernæringsbehov.*
- *Arbejde målrettet med at motivere og inspirere de ældre til at spise med udgangspunkt i ovenstående.*

For at sikre den rette ernæring er det vigtigt at identificere ældre, der kan have gavn af en ernæringsindsats. Læs mere herom under indsatsen 'Ernæringscreening og ernæringsvurdering'.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte indsatsen omkring kost til småtspisende ældre via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Kost til småtspisende – rundt er sundt!' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Kost og ernæring:

- *Mad og måltider målrettes forskellige ernæringsbehov*
- *Viden om målgruppers kost- og diætrådgivning*
- *Tidlig identifikation og opfølgning*

Målrettede tilbud:

- *Målretning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

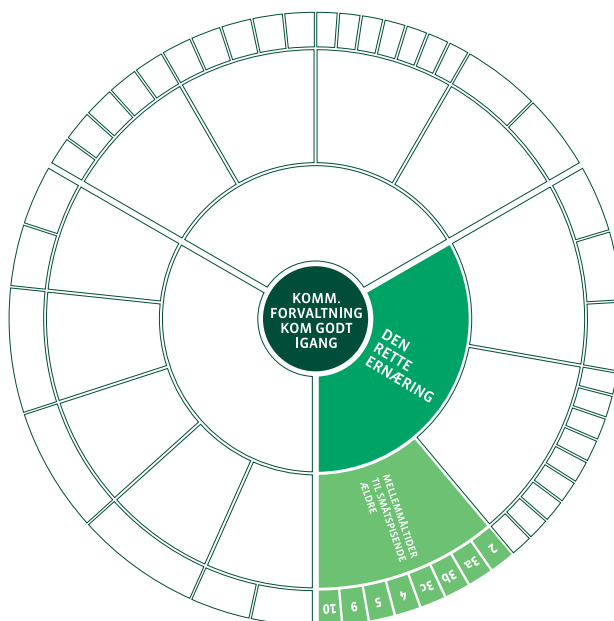
Læs mere om selve indsatsen omkring kost til småtspisende ældre under indsatsbeskrivelserne for plejen og køkkenerne.

Konkrete redskaber

- **Fyld dagens måltider op med energi (Nr. 4)**
- **Mellemmåltidsplakater (Nr. 5)**
- **Småt er godt, og rundt er sundt (Nr. 6)**
- **Madønsker (Nr. 7)**
- **Når du skal tage på (Nr. 8)**
- **Luk mig op (Nr. 9)**
- **Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus:
Undervisning i ernæringscreening, sundhed og mellemmåltider (Nr. 3a)**
- **Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus:
Undervisning i samarbejde med borgeren om gode kostvaner, køkkentekniske egenskaber og fremtidens måltider (Nr. 3b)**
- **Kompetenceudviklingsforløb - AMU-kursus:
Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre (Nr. 3c)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**



Energitætte mellemmåltider til småtspisende – småt er godt!

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Mellemmåltider kan tegne sig for en betydelig andel af dagens samlede energiindtag. Småttspisende ældre borgere bør derfor tilbydes flere mellemmåltider i løbet af dagen.

Samtidigt kan små indbydende anretninger skærpe appetitten, mens store portioner kan virke uoverkommelige og næsten mættende på forhånd. Målet er, at tilbuddet om mellemmåltider til småttspisende ældre styrkes, så mellemmåltiderne kommer til at udgøre de anbefalede 30-50 % af energiindtaget hos småttspisende ældre. Formålet med indsatsen er at forebygge dårlig ernæringstilstand hos ældre, der er afhængige af kostforplejning.

Både i hjemmeplejen og plejeboliger er det vigtigt, at personalet holder fokus på de ældres energiindtag i mellemmåltiderne ved at inddrage og motivere de ældre til at indtage energirige mellemmåltider. I plejeboliger kan indsatsen yderligere understøttes ved at tilrettelægge mellemmåltiderne, så de ældre får mest lyst til og glæde af dem.

Køkkenerne skal have viden om energiindhold, portionsstørrelser og tilrettelæggelse af måltider over døgnet, når der skal tilberedes indbydende, energitætte mellemmåltider, der kan friste den ældre.

Mellemmåltiderne kan være en opfølgning på indsatsen 'Ernæringscreening og ernæringsvurdering'.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte indsatsen omkring mellemmåltider til småtspisende ældre via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Energitætte mellemmåltider til småtspisende – småt er godt!' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Kost og ernæring:

- *Mad og måltider målrettes forskellige ernæringsbehov*
- *Viden om målgruppers kost- og diætrådgivning*
- *Tidlig identifikation og opfølgning*

Målrettede tilbud:

- *Målretning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*

Indflydelse og involvering:

- *Fleksibilitet omkring måltider på plejecentre*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

Læs mere om selve indsatsen omkring mellemmåltider til småtspisende ældre under indsatsbeskrivelserne for plejen og køkkenerne.

Konkrete redskaber

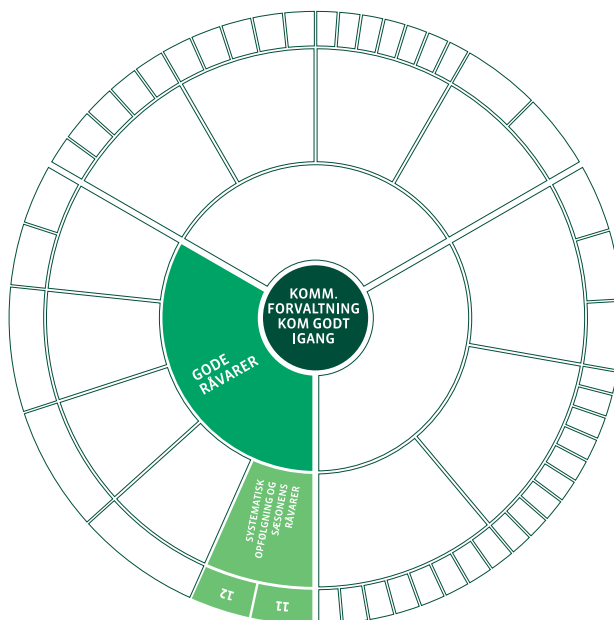
- **Fyld dagens måltider op med energi (Nr. 4)**
- **Fristetid (Nr. 10)**
- **Mellemmåltidsplakater (Nr. 5)**
- **Den lille kloge (Nr. 2)**
- **Luk mig op (Nr. 9)**
- **Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus:
Undervisning i samarbejde med borgeren om gode kostvaner, køkkentekniske egenskaber og fremtidens måltider (Nr. 3b)**
- **Kompetenceudviklingsforløb – AMU-kursus:
Undervisning i ernæringscreening, sundhed og mellemmåltider (Nr. 3a)**
- **Kompetenceudviklingsforløb - AMU-kursus:
Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre (Nr. 3c)**

Relevante materialer

- **Småt er godt, og rundt er sundt (Nr. 6)**
- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**

Fokusområde 2: Gode råvarer, produktion og tilrettelæggelse

I dette afsnit kan du læse om de indsatser, der hører under Fokusområde 2. Du kan ligeledes finde de redskaber og de materialer, der er relevante for den kommunale forvaltning under hver indsats.



Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Madens kulinariske og ernæringsmæssige kvalitet er en vigtig del af måltidet for de ældre. Høj madkvalitet hænger sammen med oplevelsen af de enkelte måltider, madens appetitlighed samt variationen i måltidernes duft, udseende, smag, konsistens og råvarer. Gennem opfølgning på menuerne samt anvendelsen af sæsonens råvarer, kan man styrke kvaliteten af maden til ældre.

Indsatsen omfatter fokus på madens kvalitet, dels ved systematisk opfølgning med udgangspunkt i både køkkenets egne evalueringer og ældre borgeres tilbagemeldinger på måltiderne, dels ved sæsonbetoning i menuplanlægningen.

Målet med denne indsats er en styrket kvalitet af maden samt højere tilfredshed med måltiderne blandt de ældre borgere.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte indsatsen omkring madens kvalitet via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- *Fokus på madens kvalitet*
- *Sammenhæng mellem pris og kvalitet*

Målrrettede tilbud:

- *Målrretning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målrretning af tilbud med forebyggende sigte*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

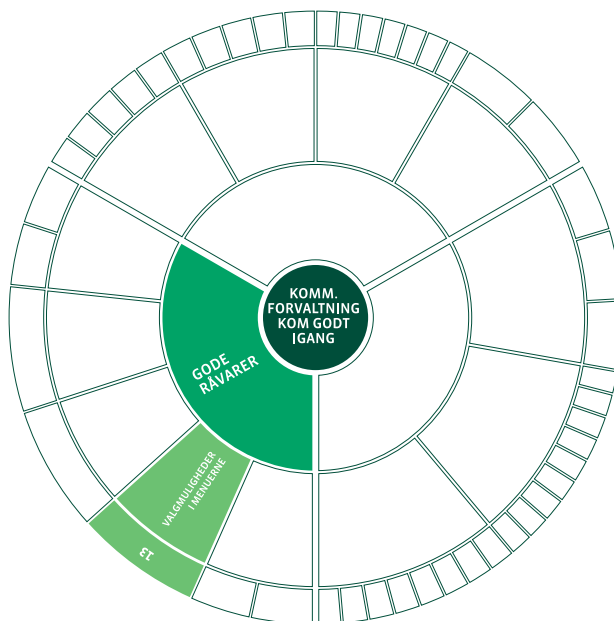
Læs mere om selve indsatsen omkring brugen af sæsonens råvarer under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne og pleje.

Konkrete redskaber

- **Høj madkvalitet i hverdagen (Nr. 11)**
- **Menuplaner med fokus på sæsonens råvarer (Nr. 12)**

Relevante materialer

- **Indsatsen 'Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt'**
- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**



Valgmuligheder i menuerne – skærper appetitten

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Ældre borgeres oplevede madkvalitet kan højnes gennem større valgfrihed i madservicen. Den større valgfrihed kan være i såvel menuudvalg og spisetidspunkt som portionsstørrelse mv.

Genkendelige måltider skærper appetitten og øger livskvaliteten. Genkendelighed i måltidet kan blandt andet opnås ved, at de ældre i større eller mindre grad har mulighed for at sammensætte deres egen menu.

Skab plads til individualitet i måltiderne i stedet for at give samme menu til alle. Gevinsterne for de ældre kan være:

- Øget appetit og lyst til at spise
- Bedre ernæringstilstand
- Bedre funktionsevne
- Øget livskvalitet
- Større indflydelse og tilfredshed

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte indsatsen omkring valgmuligheder i madservice via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Valgmuligheder i menuerne – skærp appetitten' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Indflydelse og involvering:

- *Individuelle valgmuligheder ved madservice*
- *Fleksibilitet omkring måltider i plejeboligen*

Målrettede tilbud:

- *Målretning af tilbud med udviklende og vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*
- *Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:*
- *Fokus på madens kvalitet*
- *Sammenhæng mellem pris og kvalitet*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

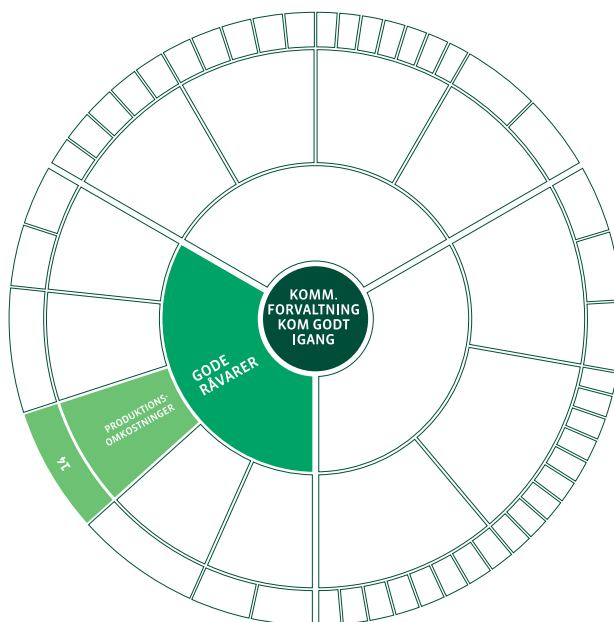
Læs mere om selve indsatsen omkring valgmuligheder i menuerne under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne.

Konkrete redskaber

- **Valgmuligheder giver tilfredse ældre borgere (Nr. 13)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**



Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Øg madkvaliteten ved at få styr på, hvordan produktionsomkostningerne opgøres.

Overblik over køkkenets produktivitet kan hjælpe køkkenet på vej mod en høj madkvalitet ved at gøre køkkenet i stand til at vurdere, om penge og ressourcer kan bruges på en bedre måde. Den kommunale forvaltning kan bruge dokumentationen for produktionsomkostninger i dialogen med leverandører og samarbejdspartnere om køkkenets fremtid og prioriteringer. Køkkenets overblik og vurdering af ressourcerne er således et vigtigt grundlag i en dialog om den bedste prioritering af køkkenets ressourcer for at højne madkvaliteten.

Indsatsen omfatter opgørelse og vurdering af produktionsomkostninger samt prioritering af ressourcerne for at opnå en højere madkvalitet. Indsatsen kan således være et godt afsæt for sikring af sæsonbetonet menuplanlægning eller større valgmuligheder i menuerne for de ældre.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan bruge overblikket og vurderingen af ressourcerne i en eventuel dialog med plejesektorens samarbejdspartnere om den bedste prioritering af køkkenets ressourcer for at højne madkvaliteten.

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på at bruge ressourcerne bedst muligt for at styrke madens kvalitet via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Overblik over produktionsomkostninger – brug ressourcerne bedst muligt' understøtter følgende centrale tema i en mad- og måltidspolitik:

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- Fokus på madens kvalitet
- Sammenhæng mellem pris og kvalitet

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på dette område, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

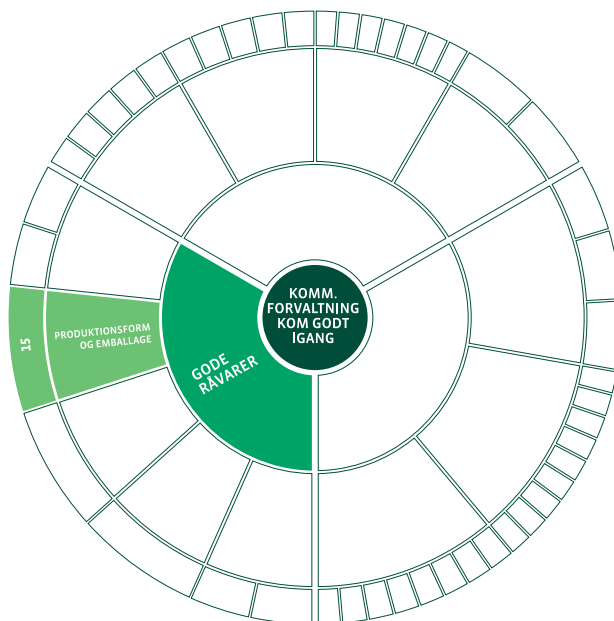
Læs mere om selve indsatsen omkring overblik over produktionsomkostningerne under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne.

Konkrete redskaber

- **Hold styr på skysovsen (Nr. 14)**

Relevante materialer

- **Indsatsen Valgmuligheder i menuerne – skarp appetitten**
- **Indsatsen Systematisk opfølgning og sæsonens råvarer – styrk madkvaliteten**
- **Indsatsen Måltidsbarometeret – en kvalitetsevaluering**
- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**



Produktionsform og emballage – styrk madkvaliteten

Hvad kan man opnå med denne indsats

Fokus på råvarer, produktionsform, emballage og transport kan bane vejen for en madservice af høj kvalitet. Kvaliteten af madservice omfatter såvel den reelle kvalitet som den oplevede kvalitet. Det har stor betydning for de ældres tilfredshed, at maden fremstår indbydende og appetitvækkende i emballagen, og at maden smager og dufter godt. Den kommunale forvaltning kan højne den oplevede madkvalitet for de ældre ved at sætte mål på området og have fokus på emnet i samarbejdet med leverandørerne.

For at levere en indbydende mad med god smag skal der mere til end gode råvarer. Det er også væsentligt, hvordan maden produceres, emballeres og transporteres. Når madservice til ældre borgere, der modtager hjemmepleje, skal tilrettelægges, og der skal foretages valg af produktionsform (varmholdt-, køle- eller frostmad), transport og emballage, bør det overvejes, hvilken betydning valget har for madens reelle og oplevede kvalitet og for ældres appetit.

Indsatsen omfatter overvejelser bag tilrettelæggelse og valg af produktionsform og emballage for madservice til ældre, der modtager hjemmepleje, med henblik på at styrke både den reelle og den oplevede madkvalitet for de ældre.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på produktionsform og emballage i forhold til madens kvalitet via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Produktionsform og emballage – styrk madkvaliteten' understøtter følgende centrale tema i en mad- og måltidspolitik:

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- *Fokus på madens kvalitet*
- *Sammenhæng mellem pris og kvalitet*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på dette område, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

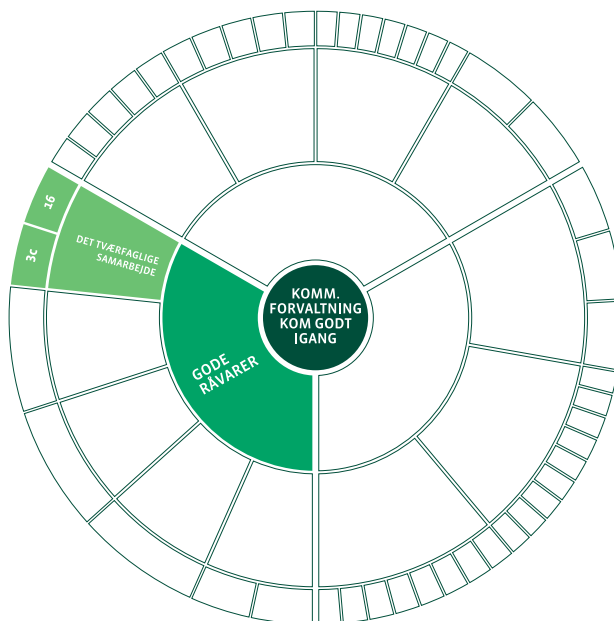
Læs mere om selve indsatsen omkring produktionsform og emballage under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne.

Konkrete redskaber

- **Hvilken betydning har produktionsform og emballage for appetitten? (Nr. 15)**
-

Relevante materialer

- **Hold styr på skysovsen (Nr. 14)**
- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**



Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning

Hvad kan man opnå med denne indsats

Gode måltider af høj kvalitet forudsætter tværfagligt samarbejde mellem køkken- og plejepersonale. Styrk det tværfaglige samarbejde ved at gennemføre en praktikordning mellem plejebolig/plejedistrikt og et produktionskøkken.

Praktikordningen er rettet mod medarbejdere fra både produktionskøkkener, plejeboligen og hjemmeplejen. Praktikordningen giver medarbejderne mulighed for at følge en mentor hos en given samarbejdshenhed og mulighed for at komme rundt – lige fra tilberedningen af maden til selve måltidet hos de ældre.

Formålet med en 1-dags praktikordning for plejepersonale i et produktionskøkken er at give plejepersonalet indblik i de ernæringsmæssige aspekter og produktionsvilkårene for måltidet. Tilsvarende vil en 1-dags praktikordning i en plejebolig give køkkenpersonalet indblik i betydningen af de fysiske og sociale rammer for måltidet.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte det tværfaglige samarbejde via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- *Fokus på madens kvalitet*
- *Sammenhæng mellem pris og kvalitet*

Den gode måltidssituation:

- *Måltidets sociale betydning*
- *Personalets roller og ansvar under måltidet*
- *Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

Læs mere om selve indsatsen omkring praktikordningen under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne og plejen.

Konkrete redskaber

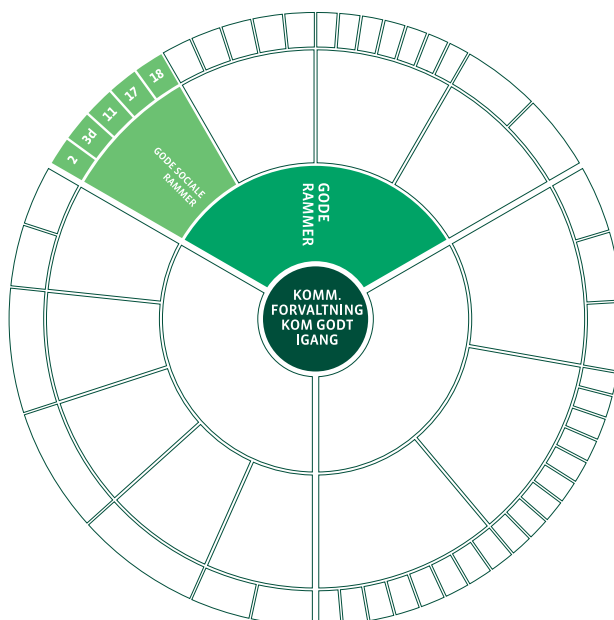
- **Tallerkenen rundt (Nr. 16)**
- **Kompetenceudviklingsforløb - AMU-kursus:
Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre (Nr. 3c)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**

Fokusområde 3: Gode rammer for måltidet

I dette afsnit kan du læse om de indsatser, der hører under Fokusområde 3. Du kan ligeledes finde de redskaber og de materialer, der er relevante for den kommunale forvaltning under hver indsats.



Gode sociale rammer

Hvad kan man opnå med denne indsats

Et godt måltid er ét af de elementer, som kan øge livskvaliteten og skærpe appetitten for ældre. Det er afgørende, at måltidet tager udgangspunkt i de ældres ønsker, behov og funktionsevne. Det er også centralt, at der skabes mulighed for at spise i behagelige omgivelser og med en god stemning ved bordet. Det gælder både for ældre i plejeboliger og ældre, der modtager hjemmepleje.

Når man samles om måltidet, er det ikke kun for at få stillet sulten og slukket tørsten, men også for at få skabt rammer om socialt samvær, hvilket er vigtigt for en god hverdag. Personalet omkring de ældre har en meget væsentlig rolle i at skabe stemning og gode rammer om måltiderne.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på måltidets sociale rammer via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Gode sociale rammer' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Den gode måltidssituation:

- *Måltidets sociale betydning*
- *Personalets roller og ansvar under måltidet*
- *Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen*

Målrættede tilbud:

- *Målrætning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målrætning af tilbud med forebyggende sigte*

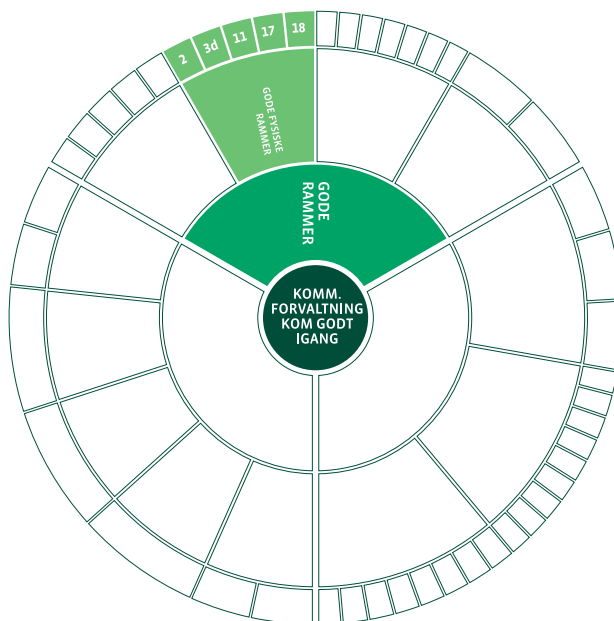
Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'. Læs mere om selve indsatsen omkring gode sociale rammer under indsatsbeskrivelserne for plejen.

Konkrete redskaber

- **Idékatalog – ideer til det gode måltid (Nr. 17)**
- **Det gode måltid (Nr. 18)**
- **Høj madkvalitet i hverdagen (Nr. 11)**
- **Kompetenceudvikling – AMU-kursus: Undervisning i værtskab, anretning og sociale rammer (Nr. 3d)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**



Gode fysiske rammer

Hvad kan man opnå med denne indsats?

Et godt måltid er ét af de elementer, som kan øge livskvaliteten for ældre. Det er afgørende at spise i behagelige omgivelser og med en god stemning ved bordet. Det gælder både for beboere i plejebolig og hjemmeboende borgere, der modtager hjemmepleje.

Ved at fokusere på de fysiske rammer for måltidet, indretning og opdækning er det målet at skabe en indbydende servering i harmoniske og funktionelle rammer, som skaber forventningen om et godt måltid.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på måltidets fysiske rammer via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leve-randører og samarbejdspartnere.

Indsatsen 'Gode fysiske rammer' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Den gode måltidssituation:

- *Måltidets sociale betydning*
- *Personalets roller og ansvar under måltidet*
- *Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen*

Målrettede tilbud:

- *Målretning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

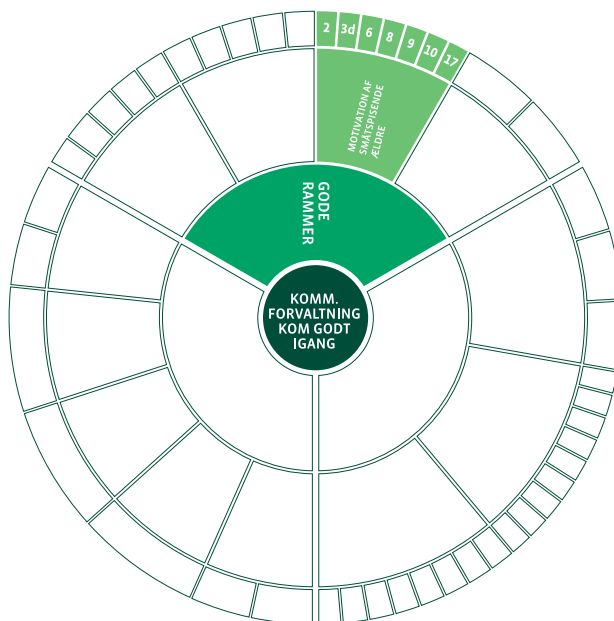
Læs mere om selve indsatsen omkring gode fysiske rammer under indsatsbeskrivelserne for plejen.

Konkrete redskaber

- **Idékatalog – ideer til det gode måltid (Nr. 17)**
- **Det gode måltid (Nr. 18)**
- **Den lille kloge (Nr. 2)**
- **Høj madkvalitet i hverdagen (Nr. 11)**
- **Kompetenceudvikling – AMU-kursus:
Undervisning i værtskab, anretning og sociale rammer (Nr. 3d)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**



Motivation af småtspisende ældre

Hvad kan man opnå med denne indsats

Et godt måltid er ét af de elementer, som kan øge livskvaliteten og skærpe appetitten for ældre. Det er afgørende, at måltidet tager udgangspunkt i de ældres ønsker, behov og funktionsevne. Det er også centralt, at der skabes mulighed for at spise i behagelige omgivelser og med en god stemning ved bordet. Det gælder både for ældre i plejeboliger og ældre, der modtager hjemmepleje.

Når man samles om måltidet, er det ikke kun for at få stillet sulten og slukket tørsten, men også for at få skabt rammer om socialt samvær, hvilket er vigtigt for en god hverdag. Personalet omkring de ældre har en meget væsentlig rolle i at skabe stemning og gode rammer om måltiderne.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på motivation af småtspisende ældre via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante leverandører og samarbejdspartnere. Indsatsen 'Motivation af småtspisende ældre' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Indflydelse og involvering:

- *Individuelle valgmuligheder ved madservice*
- *Fleksibilitet omkring måltider på plejecentre*

Den gode måltidssituation:

- *Måltidets sociale betydning*
- *Personalets roller og ansvar under måltidet*
- *Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen*

Målrettede tilbud:

- *Målretning af tilbud med vedligeholdende sigte*
- *Målretning af tilbud med forebyggende sigte*

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

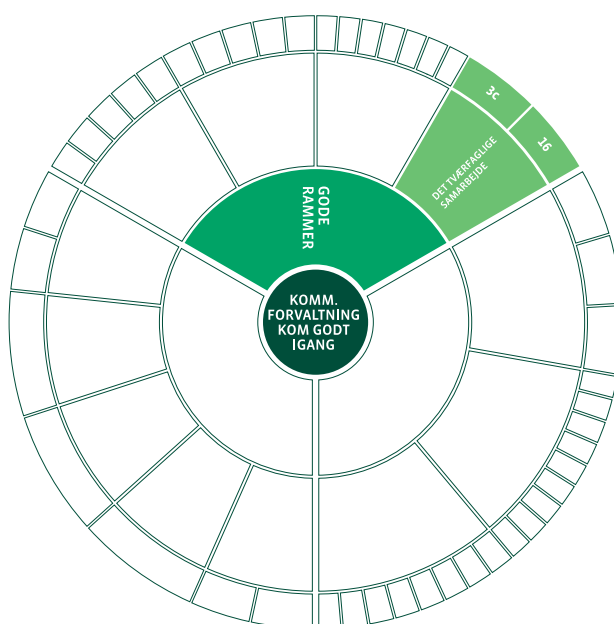
Læs mere om selve indsatsen omkring motivation af småtspisende ældre under indsatsbeskrivelserne for plejen.

Konkrete redskaber

- **Fristetid (Nr. 10)**
- **Idekatalog – ideer til gode måltider (Nr. 17)**
- **Småt er godt, og rundt er sundt (Nr. 6)**
- **Den lille kloge (Nr. 2)**
- **Når du skal tage på (Nr. 8)**
- **Luk mig op (Nr. 9)**
- **Kompetenceudvikling AMU kursus:
Undervisning i værtskab, anretning og sociale rammer (Nr. 3d)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**



Styrk det tværfaglige samarbejde – en praktikordning

Hvad kan man opnå med denne indsats

Gode måltider af høj kvalitet forudsætter tværfagligt samarbejde mellem køkken- og plejepersonale. Styrk det tværfaglige samarbejde ved at gennemføre en praktikordning mellem personalet i plejebolig/plejedistrikt og et produktionskøkken.

Praktikordningen er rettet mod medarbejdere fra både produktionskøkkener, plejeboliger og hjemmeplejen. Praktikordningen giver medarbejderne mulighed for at følge en mentor hos en given samarbejdsenhed og mulighed for at komme rundt – lige fra tilberedningen af maden til selve måltidet hos de ældre.

Formålet med en 1-dags praktikordning for plejepersonalet i et produktionskøkken er at give plejepersonalet indblik i de ernæringsmæssige aspekter og produktionsvilkårene for måltidet. Tilsvarende vil en 1-dags praktikordning i en plejebolig give køkkenpersonalet indblik i betydningen af de fysiske og sociale rammer for måltidet.

Skridt på vejen

Den kommunale forvaltning kan understøtte fokus på motivation af småtspisende ældre via målsætninger og beslutninger i en mad- og måltidspolitik, i handleplaner eller i dialogen med relevante lev-randører og samarbejdspartnere. Indsatsen 'Motivation af småtspisende ældre' understøtter følgende centrale temaer i en mad- og måltidspolitik:

Kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen:

- Fokus på madens kvalitet
- Sammenhæng mellem pris og kvalitet

Den gode måltidssituation:

- Måltidets sociale betydning
- Personalets roller og ansvar under måltidet
- Spisemiljøets betydning for måltidsoplevelsen

Læs mere om, hvilke konkrete mål der kan sættes på disse områder, i publikationen 'Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik'.

Læs mere om selve indsatsen omkring praktikordningen under indsatsbeskrivelserne for køkkenerne og plejen.

Konkrete redskaber

- **Tallerkenen rundt (Nr. 16)**
- **Kompetenceudviklingsforløb - AMU-kursus:**
- **Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre (Nr. 3c)**

Relevante materialer

- **Forslag til temaer og målsætninger i en mad- og måltidspolitik**
- **Indsatsbeskrivelserne for plejen**
- **Indsatsbeskrivelserne for køkkenerne**